ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	장문교 님		
F.MODEL	KOR-6L2B1A27	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOR-6LYB	언 어	스페인어
B U Y E R	DECO(MEXICO)향	COUNTRY	
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	

MEMO 총 27p
09.12.29-전체신규 27p

연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

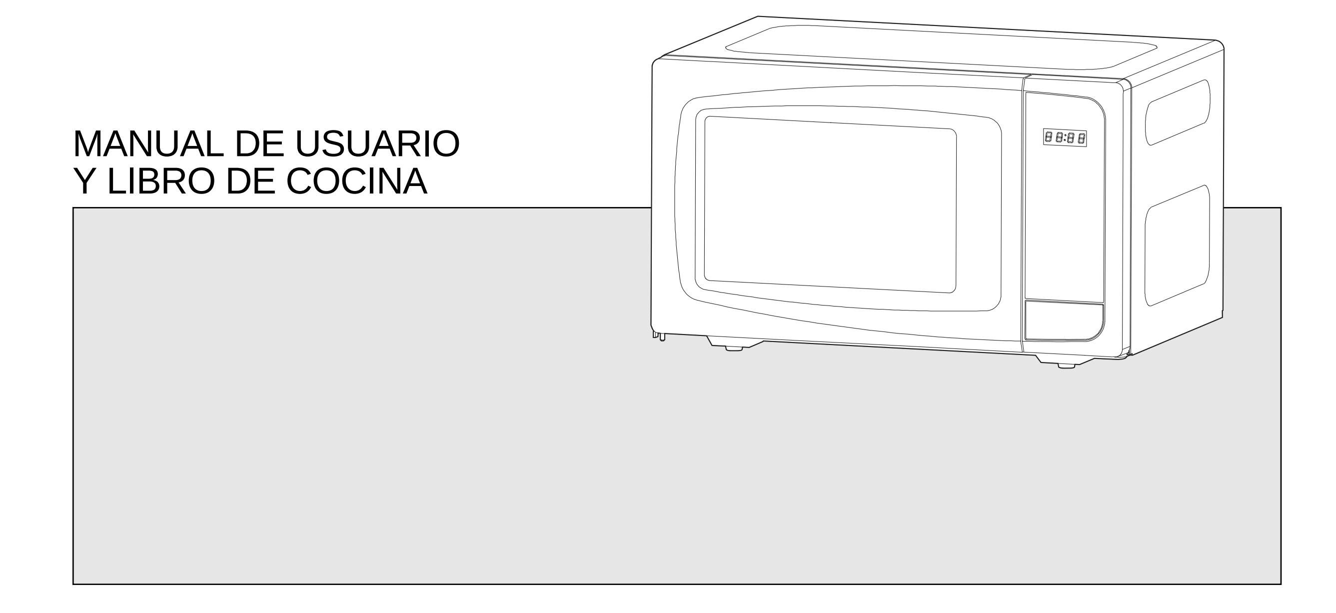


HORNO DE MICROONDAS

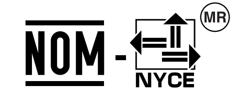
Capacidad de 19,82dm³ (0,7 pies cúbicos)

KOR-6LYB

MANUAL DE USUARIO
Y LIBRO DE COCINA



Antes de operar este horno, se recomienda leer estas instrucciones.



PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGÍA DIRECTA DE MICROONDAS.

(a) No intente operar el horno con la puerta abierta, ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas. Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y el gabinete tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.

(c) No opere el horno en caso de estar dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, asimismo que las bisagras y los ganchos del seguro de la puerta no estén rotos, retorcidos o flojos. Si así fuese, acuda al centro de servicio autorizado.

(d) El horno deberá repararse únicamente por el personal de servicio técnico capacitado.

TABLA DE CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente: ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en: “PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS” señalado en la pág. 1.
3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, lea las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA", encontradas en la pág. 3.
4. Instale o coloque este aparato de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos prouctos como los huevos de avez y algunos contenedores como frascos de vidrio cerrados, son capaces de estallar y no deben ser calentados en este horno.
6. Utilice este equipo sólo para el propósito por el cual fue diseñado, especificado en este manual. No use químicos corrosivos en este equipo. Este tipo de horno ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No esta diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Permita solamente que los niños utilicen el horno bajo la supervision de un adulto y que las instrucciones les sean explicadas de modo que el niño pueda utilizar el horno de forma segura y entienda los riesgos de utilizarlo de una manera incorrecta.
8. No use el horno si tiene dañado el cable de alimentación o clavija, si funciona de manera inapropiada o si ha sufrido alguna caída.
9. Este equipo debe ser revisado, ajustado o reparado solamente por el personal autorizado de servicio. Contacte al centro de servico autorizado mas cercano para facilitar, la reparacion y ajuste.
10. No cubra o bloquee ninguna salida de ventilación del equipo.
11. No almacene el equipo en el exterior. No utilice este producto cerca de agua- Por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sótano mojado, o cerca de un estanque, o las ubicaciones semejantes.
12. No sumerja en agua el cable de alimentación o clavija.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. En cualquiera de los casos:
    a) Cuando se limpien las superficies que entran en contacto al cerrar la puerta, use jabones o detergentes suaves aplicados con esponja o paño suave.
    b) Cuando las instrucciones de limpiado vengan por separado, ver las instrucciones de limpieza.
16. Para reducir el riesgo del fuego en la cavidad del horno:
    a) No recuece los alimentos. Tenga especial cuidado con el equipo cuando papel, plástico u otras materias combustibles se colocan dentro del horno para facilitar la cocción
    b) Quite las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducirlas en el horno.
    c) Si los materiales dentro del horno se encienden,mantenga la puerta del horno cerrada, apage el horno y desconecte el cable de alimentación.
    d) No utilice el horno para almacenar, no deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno cuando éste se encuentre sin operar.
17. Los líquidos, tal como agua, el café, o el té son pueden ser calentados más allá del punto de ebullicíon sin que que parezcan que hierven debido a la tensión de superficie del líquido. No siempre se visualiza el burbujeo en los líquidos cuando se retiran de horno de microondas.
    ESTO PODRíA TENER COMO RESULTADO QUE LíQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIERVAN CUANDO SE LES INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.
    Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
    a) No recaliente el líquido.
    b) Revuelva los liquidos antes y durante del calentamiento.
    c) No utilice directamente contenedores de lados con cuellos estrechos.
    d) Después de calentar, permita que el envase esté parado en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitar el envase.
    e) Tenga especial cuidado cuando mete una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
18. No use el horno para calentar corrosivos químicos como por ejemplo: sulfatos y cloratos, los vapores de tales corrosivos pueden interactivar con los contactos y resortes de las cerraduras dañandolos de forma permanente.
19. Mantenga limpia la cubierta de la salida de microondas. Limpie el interior del horno con un trapo suave después de usarlo. Si usted deja grasa en cualquier parte de el interior del horno, está podría sobrecalentarse, o prenderse cuando el horno sea utilizado nuevamente.
20. Nunca caliente aceite o grasa para freír en el horno ya que no podrá controlar la temperatura y pueden sobrecalentarse, y provocar fuego.
21. No opere el horno sin la bandeja de cristal en su lugar.Asegúrese que este puesta correctamente en la base que gira.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

DECLARACIÓN SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES

ADVERTENCIA:
Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, por lo que si no es instalado y utilizado apropiadamente, conforme a las instrucciones del fabricante, podría causar interferencia en la recepción de la radio y television.
Este producto ha sido clasificado y probado; encontrándose que satisface los términos para un equipo ISM, según la sección 18 del reglamento FCC, que está planteada para ofrecer protección apropiada contra aquella interferencia en instalaciones residenciales.
No obstante, no se garantiza que la interferencia no llegue a ocurrir en alguna instalación en particular.
Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede suceder al momento de encender o apagar el equipo, entonces será preciso que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante alguna de las siguientes indicaciones:

- Reoriente la antena de recepción de radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del equipo receptor.
- Conecte el horno de microondas en una toma de corriente diferente, de forma que el horno de microondas y el receptor se alimenten de distintos circuitos eléctricos.

EL FABRICANTE no es responsable por cualquier interferencia de radio o TV causada por una MODIFICACIÓN NO AUTORIZADA al horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA:
La conexión inapropiada a tierra puede ser un factor de riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

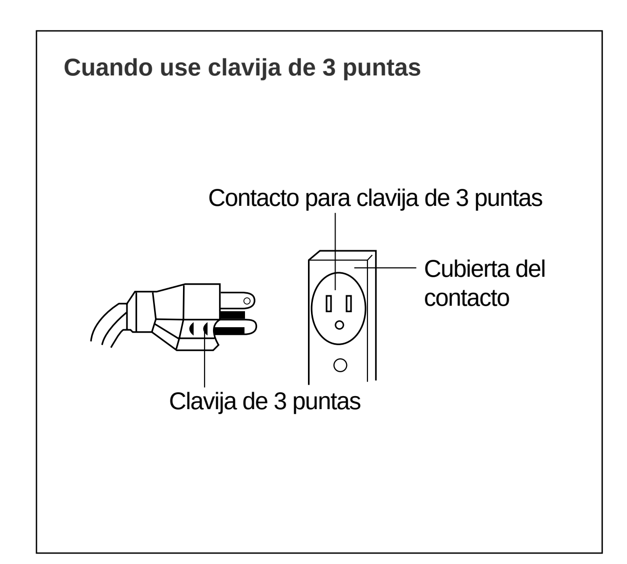
Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:

(1) Si es necesario utilizar una extensión de corriente, entonces use únicamente extensiones de tres cables, con clavija polarizada con contacto a tierra, y que a su vez el contacto de la extension se ajuste a la clavija del equipo. La capacidad electrica de la extensión debe de ser cuando menos de la misma que la del cable del horno.
(2) No use una extensión de corriente si el cable suministrado está muy delgado, solicite a un electricista que le instale un contacto cerca del equipo.

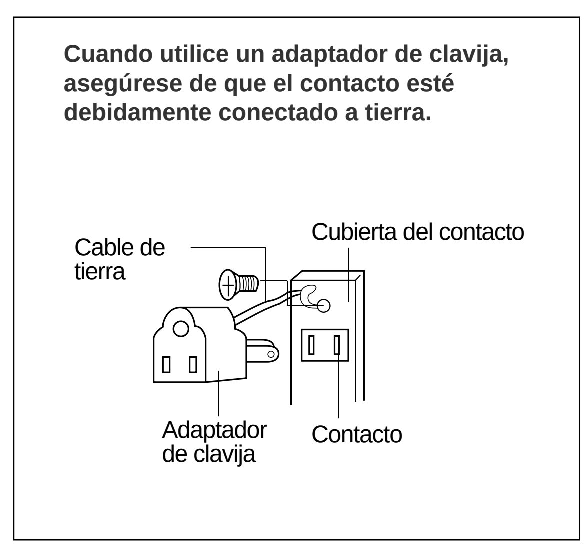
INSTALACIÓN

1. **Examine el horno después de abrirlo.**
   Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.
2. **Superficie regular y estable.**
   Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.
3. **Ventilación.**
   No obstruya las rejillas de ventilación. Si estas son bloqueadas durante la operación, el horno se puede calentar excesivamente y eventualmente tener alguna falla.
   Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 7 cm de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.
4. **Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.**
   Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden presentarse si el horno está colocado cerca de la TV, radio, antena, etc., Mantenga alejado el horno de microondas de estos equipos lo más que se pueda.
5. **Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.**
   No coloque el equipo en lugares calurosos y húmedos, para prevenir el riesgo de incendio o de sufrir una descarga eléctrica. Asimismo no lo instale cerca de la tarja.
6. **Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.**
   Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 9,5A a 120V~ 60 Hz y con contacto polarizado con conexión a tierra. Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él. Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.
   Si se utiliza un cable largo o una extensión, entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno.
   El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores. El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.
7. **El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 10 cm.**

Cuando use clavija de 3 puntas



Cuando utilice un adaptador de clavija, asegúrese de que el contacto esté debidamente conectado a tierra.



"EL REGLAMENTO ELÉCTRICO CANADIENSE NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE TIERRA"

ESPECIFICACIONES

Fuente de Alimentación		120 V ~/60 Hz Fase sencilla con conexión a tierra
MICROONDAS	CONSUMO DE POTENCIA	950W
	POTENCIA DE SALIDA	600W
	FRECUENCIA	2450Mhz
Dimensiones externas (Ancho x Alto x Fondo)		446 x 270 x 316 mm (17,6 x 10,6 x 12,6 pulgadas)
Dimensiones de la cavidad (Ancho x Alto x Fondo)		295 x 210 x 219 mm (11,6 x 8,3 x 11,9 pulgadas)
Capacidad		19,82dm^3 (0,7 pies cúbicos)
Peso neto		Aproximadamente 9,5kg (21,0 lb)
Cronómetro		59 minutos 99 segundos
Niveles de potencia		10 Niveles

** Las especificaciones están sujetas a cambio sin notificación previa,para mejoras del equipo.*

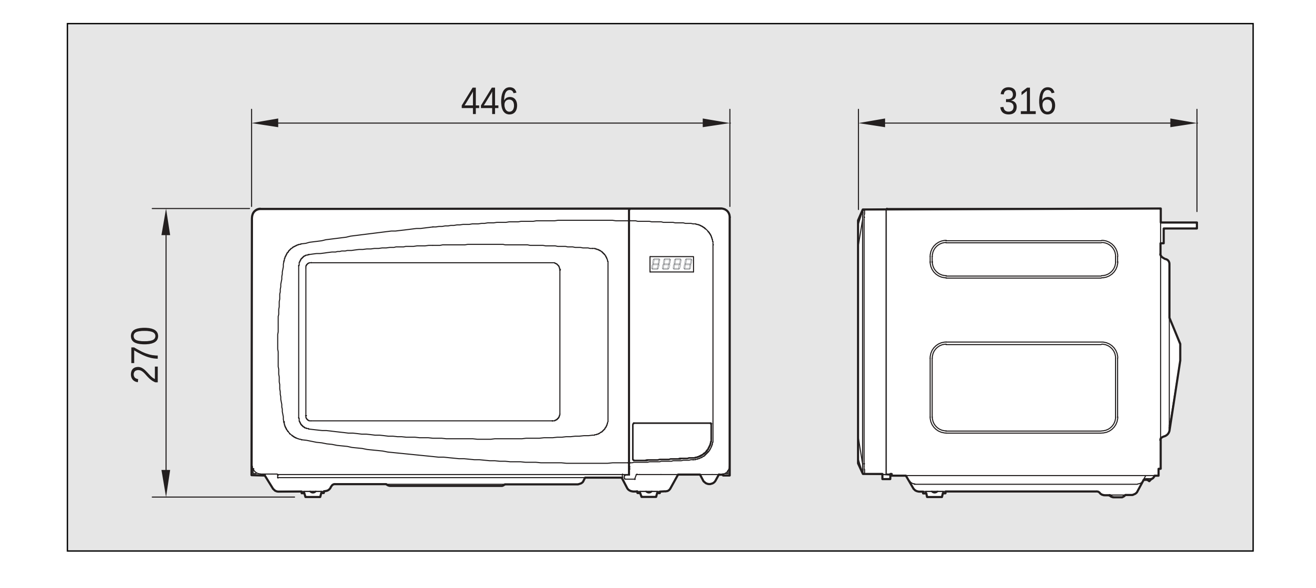
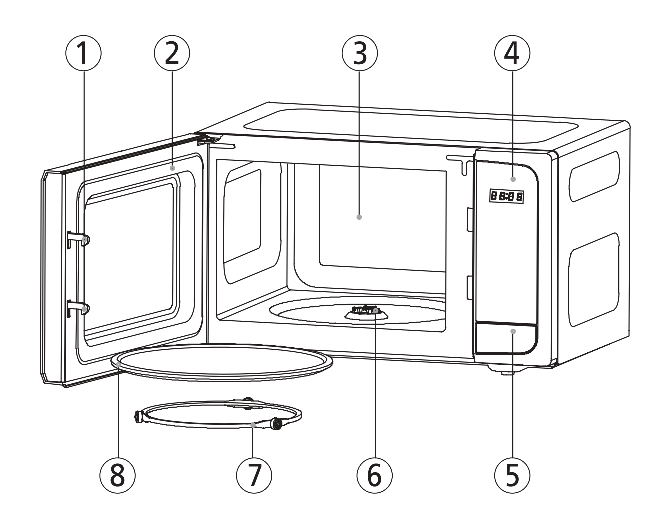
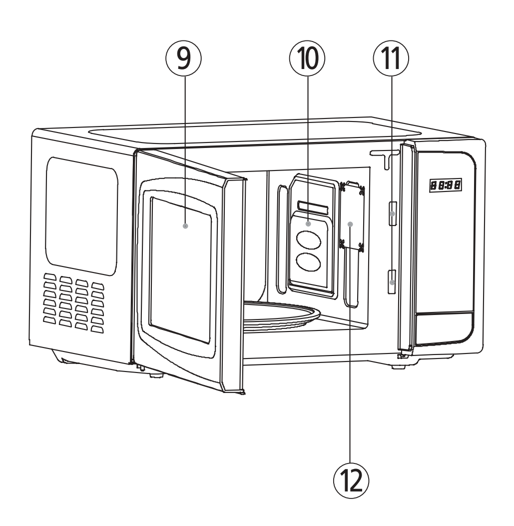


DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS





① **Ganchos del seguro de la puerta** - Este horno funciona solamente cuando la puerta está cerrada totalmente.
Si se abre la puerta, el horno deja de funcionar y de producir microondas, hasta que la puerta se vuelve a cerrar.

② **Sello de la puerta** - Este sello mantiene a las microondas dentro de la cavidad y asimismo previene la fuga de éstas.

③ **Cavidad del horno**

④ **Panel de control**

⑤ **Botón de apertura** - Para abrir el horno presione este botón.

⑥ **Eje** - En este eje debe ajustar el plato de cristal para que pueda girar durante la coccion.

⑦ **Arillo** - Sostiene al plato de cristal para que este pueda gírar.

⑧ **Plato de cristal** - Hecho de cristal especial a prueba de calor. La bandeja debe de estar en posicion apropiada antes de operar. No caliente alimentos directamente en la bandeja.

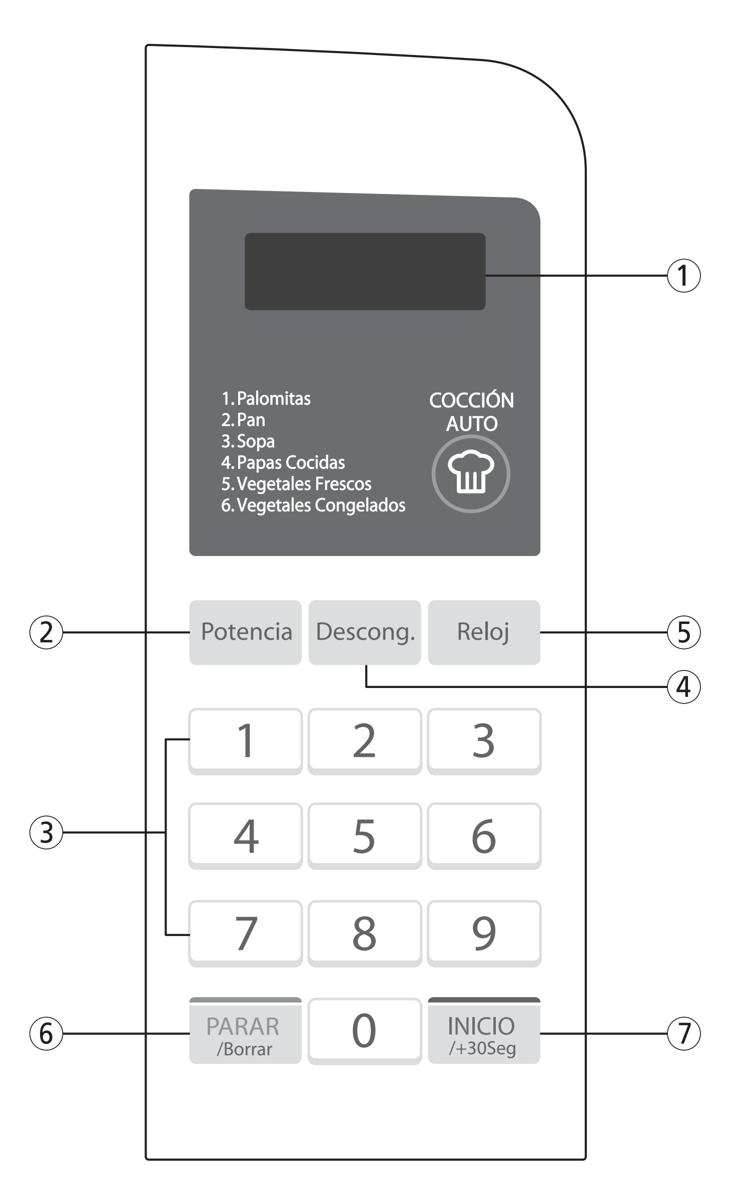
⑨ **Ventanilla de puerta.**- Permite observar los alimentos. Esta ventana fue diseñada de modo que la luz pueda pasar y a la impedir la salida de las microondas.

⑩ **Cubierta protectora** - Evita que la salida de las microondas se salpique cuando se cocinan los alimentos.

⑪ **Sistema de segurida**

⑫ **Lampara del horno.**- Automáticamente se enciende durante la operación.

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICA (continuación)



① **Pantalla.**- Muestra la hora del reloj, tiempo de cocción, niveles de potencia y demás indicaciones.

② **Potencia** - Para ajustar los niveles de potencia.

③ **Botones del cronómetro.**- Ajusta el tiempo de cocinado y la hora actual.

④ **Descongelado.**- Descongela alimentos por peso o por tiempo.

⑤ **Reloj** - Para ajustar la hora.

⑥ **Parar / Borrar.**- Detiene el funcionamiento del horno o cancela alguna indicación no deseada.

⑦ **Inicio/+30 Seg** - Usado para que el horno comience su operación. tambien se usa para recalentar en intervalos de 30 segundos.

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección presenta información importante sobre el manejo del horno:

1 Revise que el suministro de enregía sea monofásico de 120V~ / 60Hz con conexión a tierra y que de una corriente de 12 A.

2 Ponga los alimentos en un recipiente adecuado para microondas. Después, abra la puerta del horno y coloque el recipiente sobre el plato de cristal. El plato deberá girar y permanecer en su lugar durante la cocción de los alimentos.

3 Cierre la puerta. Asegúrese que esté bien cerrada.

4 La luz interior se enciende solamente cuando el horno de microondas está en operación.

5 La puerta puede abrirse en cualquier momento para hacerlo oprima el botón de apertura del panel de control. El horno se detendrá automáticamente.

6 Cada vez que oprima alguno de los botones de las funciones del panel de control, se oirá un sonido para reconocer la función.

7 El horno cocina automáticamente en potencia maxima, a menos que se indique algún nivel de potencia inferior.

8 La pantalla muestra " : 0" cuando el horno es conectado a la toma de corriente.

9 Al término de algún proceso de cocción, en la pantalla se volverá a mostrar la hora del reloj.

10 Cuando se oprima la función PARAR/Borrar durante la operación del horno; éste suspenderá el cocinado pero conservará la información del tiempo de cocción remanente. Para borrar toda la información (excepto de la hora actual) oprima la función PARAR/Borrar una vez más. Si la puerta se abre durante la operación, la información tambien se retendrá.

11 Si oprime el botón COMIENZO y el horno no opera, verifique que el área entre la puerta y el sello de la puerta no esté obstruida y revise que la puerta se encuentre bien cerrada. El horno no comenzará a cocinar hasta que la puerta haya cerrado completamente o que el programa de cocción haya sido seleccionado nuevamente.

Asegúrese de instalar adecuadamente el horno y verifique que se encuentre bien conectado en la toma de corriente.

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

● El nivel de potencia se ajusta por medio del botón de POTENCIA. La siguiente tabla muestra la indicación en la pantalla y su respectivo nivel y porcentaje de potencia.

Oprimir el botón de POTENCIA	NIvel de Potencia (Indicado en pantalla)	Porcentaje aproximado de Potencia
Una vez	P-HI	100%
Dos veces	P-90	90%
3 veces	P-80	80%
4 veces	P-70	70%
5 veces	P-60	60%
6 veces	P-50	50%
7 veces	P-40	40%
8 veces	P-30	30%
9 veces	P-20	20%
10 veces	P-10	10%
11 veces	P-00	0%

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el horno se conecte por primera vez a la toma de corriente, la pantalla digital desplegará " : 0" y se escuchará un sonido. Si la energía se suspende momentáneamente, y luego regresa, la pantalla digital volverá a desplegar " : 0".

Reloj

1. Presione el botón RELOJ una vez.
   Se muestra en modo de 12 horas.

2. Presione RELOJ una vez más.
   El reloj cambia a modo de 24 horas.

NOTA : Este horno tiene reloj con doble sistema de horario. Si usted prefiere usar el reloj con sistema de 12 horas, omita el segundo paso.

3. Ajuste la hora del día oprimiendo los botones numéricos en secuencia.

   Por ejemplo: Si desea ajustar la hora del reloj a las “11:20”, oprima los botones “1”, “1”, “2” y “0” en éste orden.

La pantalla parpaderá mientras ajusta la hora.
Si seleccionó el sistema de reloj de 12 horas, entonces podrá ajustar la hora entre la “1:00” y las “12:59”.
Si seleccionó el sistema de reloj de 24 horas, entonces podrá ajustar la hora entre las “0:00” y las “23:59”

4. Presione el botón RELOJ.

NOTA: Si intenta ingresar un valor incorrecto o erróneo, la hora no se ajustará y se escuchará una señal de error. Oprima el botón de RELOJ y reajuste la hora.

DESCONGELAMIENTO POR PESO

El DESCONGELAMIENTO POR PESO le permitirá descongelar los alimentos de forma fácil, sin tener que hacer conjeturas sobre la cantidad de tiempo requerido. Para el uso de ésta función siga los pasos que se presentan a continuación.

Descong.

1. Oprima el botón DESCONG. Para el modo de descongelamiento por peso.

La pantalla mostrará " 0.0 " .

2. Oprima los botones numéricos para introducir el peso deseado.

La pantalla mostrará los valores que seleccionó

3. Oprima el botón de INICIO

NOTA: Su horno puede ser programado para (200~3000g). en modo de descongelamiento por peso.

El tiempo de descongelación es determinado automáticamente por el peso introducido.
Cuando presione el botón INICIO , la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un sonido, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, Ud. oirá 3 sonidos.

DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

Cuando se elige la función DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO, el ciclo divide automáticamente el tiempo de descongelado en períodos alternados de descongelamiento y reposo.

Descong.

1. Presione el botón DESCONG. dos veces. Para el modo descongelamiento por tiempo.

La pantalla mostrará "   0 " .

2. Oprima los botones numéricos para introducir el tiempo deseado.

La pantalla mostrará los valores selecionados.

3. Oprima el botón de INICIO

NOTA: Su horno puede ser programado por 59 minutos, 99 segundos.(59:99).

Cuando presione el botón INICIO , la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un sonido, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, Ud. oirá 3 sonidos.

COCINADO EN UNA ETAPA

Potencia

1. Presione el botón POTENCIA.
   (Ajuste el nivel de potencia deseado.)

La pantalla mostrará el nivel ajustado.

NOTA: Si se omite el paso 1, entonces el horno cocinará a la potencia máxima.

2. Oprima los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción deseado.

La pantalla mostrará el tiempo ajustado.

NOTA: Su horno puede ser programado por 59 minutos y 99 segundos. (59:99)

3. Oprima el botón de INICIO

Cuando presione el botón de INICIO.
Se mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocinado y el tiempo restante. Cuando el tiempo de cocinado concluya, usted oirá 3 sonidos.

NOTA: Al utilizar los niveles de potencia más bajos se debe aumentar el tiempo de cocción, esto es recomendable para alimentos tales como: queso y leche, asimismo para el cocinado lento de carnes.

COCINADO EN DOS ETAPAS

Algunas recetas requieren que los alimentos sean descongelados antes de cocinarlos.

Descong.

1. Presione el botón DESCONG.
   (Seleccione modo de descongelamiento por peso o descongelamiento por tiempo.)

2. Oprima los botones numéricos para ajustar el tiempo de descongelamiento ó el peso deseado.

La pantalla mostrará los valores selecionados.

Potencia

3. Oprima el botón de POTENCIA.
   (Ajuste el nivel de potencia deseado.)

“P-HI” Aparecerá en pantalla y el nivel seleccionado.

4. Oprima los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción deseado.

La pantalla mostrará los valores selecionados.

5. Oprima el botón de INICIO

Se mostrará la cuenta regresiva y el tiempo restante de el modo DESCONG. Cuando el horno suene, gire y redistribuya los alimentos.
Al final del modo DESCONG. el horno sonará y empezará a cocinar. microondas).
La pantalla mostrará la cuenta regresiva y el tiempo restante del modo M/W (Horno de microondas).
Cuando el modo de cocinado M/W termine, Ud. escuchará 3 sonidos. Cuando se descongela, si usted presiona el botón de DESCONG. la pantalla mostrará “dEF” por 3 segundos. Cuando este encendido en la función MW (Horno de microondas), si Ud. presiona el botón de POTENCIA, la pantalla mostrará el nivel de potencia selecionado por 3 segundos.

+30 seg

+30seg permite recalentar por periodos de 30 segundos a máxima potencia simplemente presionando el botón +30seg.
Si oprime repetidamente el botón de +30seg , usted puede extender el tiempo de recalentado hasta por 5 minutos en incrementos de 30 segundos.



1. Presione el botón +30 seg.

Cuando Ud. presione el botón de +30 seg , la pantalla mostrará ":30" .
Despues de 1,5 seg el horno comenzará a recalentar.

COCIANDO AUTOMÁTICO

COCINADO AUTOMÁTICO, permite que usted cocine o que recaliente muchos de sus alimentos preferidos presionando el botón COCCIÓN AUTO.
Cuando usted presiona el botón COCCIÓN AUTO una vez, aparecerá en pantalla , “AC-1”. Presionando en varias ocaciones usted puede seleccionar otra categoría de alimento que se muestren abajo.



1. Presione el botón de COCCIÓN AUTO una vez para una porción de PALOMITAS.
   En pantalla aparecerá "AC-1"

2. Presione el botón COCCIÓN AUTO dos veces para 4 piezas de PAN. En pantalla aparecera "AC-2".

3. Presione el botón COCCIÓN AUTO tres veces para un plato de sopa de 350 gr (12 oz). En pantalla aparecerá "AC-3".

4. Presione el botón COCCIÓN AUTO cuatro veces para 3 piezas de PAPAS. En pantalla aparecerá "AC-4".

5. Presione el botón COCCIÓN AUTO cinco veces para 200 gr (7 oz) de VEGETALES FRESCOS.
   En pantalla aparecerá "AC-5".

6. Presione el botón COCCIÓN AUTO seis veces para 200gr (7 oz) de VEGETALES CONGELADOS.
   En pantalla aparecerá "AC-6".

Cuando presione el botón INICIO. La pantalla cambiará al tiempo de cocción de la cantidad y el horno comenzará a cocinar.

SEGURO CON BLOQUEO

El seguro con bloqueo previene el uso indebido del horno como podría serlo por niños pequeños.
Para ajustarlo , presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un sonido. Para cancelar el bloqueo, presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un sonido.

PARA AJUSTAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
   y en el reloj aparecerá, “ :0”.

2. Presione y antenga presionado el botón RELOJ por 3 segundos.
   La pantalla se apagará y emitira un sonido.
   Para operar el horno en modo de ahorro de energía, presione cualquier botón.
   Entonces ":0" o el reloj aparecerá enpantalla y la operación de todas las funciones serán iguales que en el modo normal. Pero si no se utiliza en un plazo de 10 segundos en modo limpio, todo el contenido de pantalla desaparecerá.

3. Para cancelar el modo de ahorro de energía, simplemete repita el procedimiento. Cuando la pantalla este encendida.
   El modo de ahorro de energía se cancelará y se escuchar un sonido.
   El horno seguirá trabajando en forma normal.

PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

1. Presione el botón PARAR / BORRAR.
   • Usted puede reiniciar el horno con sólo presionar INICIO.
   • Presione PARAR / BORRAR una vez más para borrar todas las instrucciones.
   • Entonces usted puede ajustar nuevas instrucciones de operación.

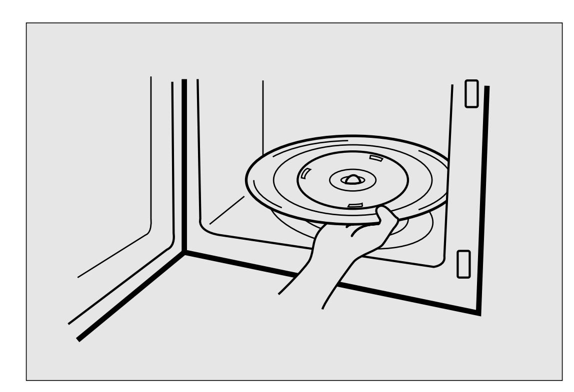
2. Abra la puerta.
   • Usted puede reiniciar el horno cerrando la puerta y oprimiendo el botón INICIO.

NOTA: El horno dejará de operar cada vez que se abra la puerta

CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS

El horno se debe limpiar regularmente y quitar cualquier depósito del alimento.
La falta de cuidado y limpieza del horno, puede propiciar al deterioro de la superficie que podría afectar la vida de operación del horno y dar lugar a una situción peligrosa.

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos salpiquen las paredes o se derramen en el interior, limpie el interior con un paño húmedo. Pude usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos.
3. La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, y enjuagarse y secarse con un paño suave. Para evitar daños a las partes que operan dentro del horno, no permita que entre agua por la abertura de ventilación.
4. Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes o abrasivos fuertes en el panel de control.
5. Si se acumula vapor en el interior del horno o el borde de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajocondiciones de alta humedad, sin embargo, esto no es un indicio de mal funcionamiento.
6. Ocasionalmente es necesario retirar el plato de tcristal para limpiarlo. Lávelo en agua tibia con jabón o en lavaplatos automático.
7. El arillo y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.

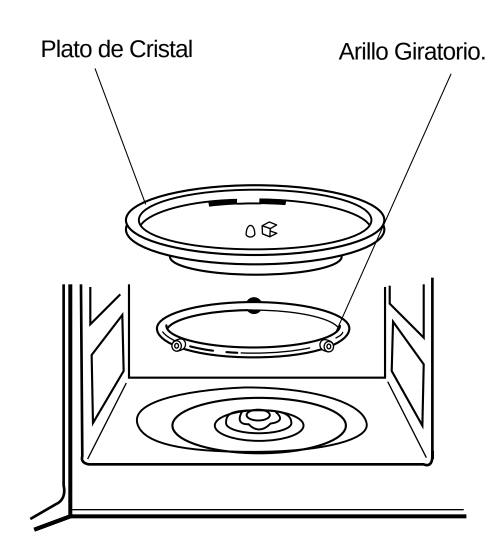


ARO GIRATORIO

1. El ARILLO y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.
2. El Plato de Cristal siempre debe colocarse sobre el ARILLO para cocinar.

PLATO DE CRSITAL

1. No opere el horno si el Palto de Cristal. no está en su lugar
2. No use ningún otro plato de cristal en este horno.
3. Si el plato de cristal está caliente, permita que se enfríe antes de limpiarlo o colocarlo en agua.
4. No cocine directamente sobre el Plato de Cristal (Excepto para palomitas.)



ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revisando la siguiente lista, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

*** El horno no funciona:**

1. Revise que el cable de alimentación eléctrica esté bien conectado.
2. Revise que la puerta esté firmemente cerrada.
3. Revise que el tiempo de cocción esté seleccionado.
4. Revise si los fusibles de su casa se encuentran en perfecto estado o si hay algún corto circuito.

*** Chispas en el interior:* Chispas en el interior:**

1. Revise que los utensilios empleados no sean de metal o no tengan algún borde metálico.
2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no estén rozando en las paredes internas del horno.

Si el problema persiste, llame al centro de servico mas cercano a su domicilio.
La lista de centros de servicio se encuentra en el certificado de garantía que viene en el interior del horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Aunque en su horno se proporcionan caracterìsticas de seguridad, es importante observar lo siguiente:

1. Es importante no bloquear o tapar los dispositivos de seguridad.

2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que el residuo se acumule en los sealing surfaces. engranes de seguridad. Limpie el área de seguridad frecuentemente con un detergente neutro,Nunca utilice detergentes en polvo ni corrosivos.

3. Cuando abra la puerta, cerciórese de cerrarla, ya que dejarla abierta podrìa ocasionar cuelgue de ésta o que cualquier peso pueda causar que el horno caiga y ocacione algún accidente o que la puerta se dañe.
   No opere el horno si se encuentra dañado hasta que haya sido reparado por un técnico especialista. Es particularmente importante que el horno se cierre correctamente y que no tenga daños en:
   i) Puerta (doblada)
   ii) Bisagras y ganchos (rotos o sueltos)
   iii) Sellos de la puerta y de la superficie.

4. El horno no debe de ser reparado o ajustado por cualquier persona sólo por un técnico especializado.

5. El horno se debe de limpiar regularmente y remover los depósitos de comida.

6. La falta de cuidado y limpieza del horno, puede propiciar al deterioro de la superficie que podría afectar la vida de operación del horno y dar lugar a una situción peligrosa.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habre dañado?**

R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo. Sin embargo, no se recomienda hacerlo.

*** P: ¿Puedo operar el horno sin el plato de cristal o sin la guía giratoria?**

R: No. Ambos utensilios deben de utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

*** P:¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?**

R: Si, la puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. El magnetrón se detiene automáticamente y la energía e desconecta, además, que el tiempo de cocción restante se mantiene para su reinicio.

*** P: ¿Porqué se acumula vapor en el horno de mocroondas después de cocinar?**

R: La acumulación de humedad es normal que ocurra. Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse.

*** P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**

R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horrno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz atraves de ellos pero no deja pasar la energía.

*** P :Porque los huevos en ocaciones estallan?**

A : Cuando se cocinan huevos en el horno de microondas los huevos pueden estallar por la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para prevenir esto, perfore la yema del huevo antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin antes perforarlos.

*** P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de reposo después de haber completado la cocción?**

R : El tiempo de reposo es muy importante. Cocinando con el microondas, el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos pueden acumular mucho calor para permitir que el proceso de cocción continue, incluso cuando la comida se retira después de la cocción. El tiempo de reposo permite que en el interior se cocinen los trozos de carne, los vegetales y el pan completamente sin sobre calentarlo de afuera.

*** P : ¿Que signfica “tiempo de reposo”?**

R : “Standing time” o tiempo de reposo significa retirar los alimentos del horno y taparlos, para agregar tiempo de cocción final. Esto deja libre al horno para otra cocción.

*** P :¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo indica la guía de cocción del microondas?**

R : Verifique su guía de cocción una vez mas, para asegurarse que ha seguido las instrucciones; y ver cuál podría ser la cuasa de variación del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y los ajustes de potencia se suguieren como ayuda para prevenir sobre-calentamiento...el problema más común al usar el horno de microondas.Variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir más tiempo de cocción. Use su criterio junto con las sugerencias de la guía rápida de cocción para verificar cual es la mejor forma de cocinar en el horno de microondas y que se asemeje a la manera de cocinar de manera convencional.

*** P :¿El horno microondas puede dañarse si se opera cuando está vacio?**

R : Sí, nunca lo haga funcionar vacío.

*** P : ¿Puedo operar el horno de microondas sin el plato de cristal o cambiarlo por un plato grande?**

R : No. Si usted quita el plato de cristal puede obtener resultados pobres. Los utensilios utilizados deben colocarse sobre el plato.

*** P : ¿Es normal que el plato de cristal cambie de dirección al girar?**

R :Si. El plato de cristal gira en el sentido de las manecillas del reloj y al revés, dependiendo del motor cuando empieza el ciclo de cocción.

*** P : ¿Puedo cocinar palomitas de maíz dentro del horno? Como obtengo el mejor resultado?**

R : Sí. Siguiendo las instrucciones del fabricante de los empaques para palomitas. No utilice las bolsas regulares de papel. Detenga el horno tanpronto y que el tiempo entre un tronido de grano de maiz sea entre 1 y 2 segundos.
No recaliente las mismas palomitas. No cocine los granos dentro de un recipiente.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

UTENSILIOS DE COCINA

Los utensilios de cocina deben ser revisados para asegurarse de que son adecuados para el uso en hornos de microondas.
Los utensilios y recipientes usados en los microondas deben estar fabricados de materiales que no funcionen como barrera a la energía de las microondas. Esto significa que, generalmente, se deberá cocinar en plástico, vidrio o cerámica. Los recipientes de metal reflejan la energía de las microondas e inhiben la cocción. Además del material también se debe considerar la forma del recipiente.

Material	Seguridad	Comentarios
Hojas de aluminio	▲	Se pueden utilizar en pequeñas cantidades contra el sobrecalentamiento. arqueos pueden ocurrir si las hojas de aluminio están muy cerca de las paredes del horno.
Plato	●	No caliente por más de 8 minutos.
Barro y Chino	●	Porcelana, alfarería, barro esmaltado y porcelana china se pueden utilizar, a menos que tengan metal.
Platos desechables	●	Algunos alimentos congelados son guardados en este tipo de material
Comida rápida • Poliestireno • Bolsas de papel o periódico • Papel reciclado o de metal	 ● ✕ ✕	 Se pueden usar para calentar. El sobrecalentamiento puede derretir el material Se pueden incendiar Puede causar arqueos
Cristalería • recipientes de vidrio • Fina cristalería • jarra de vidrio	 ● ● ●	 Se pueden utilizar, sin que tengan adornos de metal Se pueden utilizar para calentar alimentos o líquidos. Cristalería delicada puede reventarse por el calor. Quite la tapa.
Metal • Vajilla • Termos	 ✕ ✕	Puede causar arqueos.
Papel • Platos, vasos, servilletas y papel para la cocina • Papel reciclable	 ● ✕	 Para tiempos cortos de cocción. Pueden absorber exceso de humedad Pueden causar arqueos
Plástico • Recipientes • adherible • Bolsas para congelar	 ● ● ▲	 Particularmente resistentes al calor. Algunos plásticos se pueden deformar o decolorar a altas temperaturas. No utilice plástico tipo "melamine" Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el plástico protector, puede escapar algo de vapor. Si no son bolátiles. No se deben cerrar herméticamente. Piquelas si es necesario.
Papel encerado	●	Se puede utilizar para retener humedad y prever salpicaduras

● : Uso recomendado
▲ : Uso limitado
✕ : No recomendo

CÓMO USAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

Uso General

Procure no obstruir los orificios o forzar los dispositivos de seguridad de la puerta.
No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta del horno, ni permita que se acumulen residuos en al superficie. Limpie continuamente la superficie con detergentes suaves, enjuague y seque. Nunca use polvos o limpiadores abrasivos. No permita que la puerta se deforme o sufra algún daño al estar abierta, por ejemplo cuando un niño se cuelgue o se apoye alguna carga ocacionando que el horno se caiga y cause daños a las personas o al horno.

No opere el horno si los sellos de la puerta están dañados o si la puerta está doblada o si las bisagras están dobladas o dañadas.
No opere el horno si está vacío. Esto dañaria el horno.
No intente utilizar el horno para secar ropa, trapos, papel u otros materiales. Esto puede causar fuego.
No use productos de papel recilado, ya que estos pueden contener impurezas, las cuales pueden reflejar las microondas y producir fuego. No maltrate o golpee el panel de control , esto puede dañar al horno

Alimentos

Nunca utilice su horno de microondas para esterilizar comida en casa. El horno no está diseñado para esterilizar.
La comida mal esterilizada puede descomponerse y ser peligrosa para su consumo.
Siempre procure utilizar el menor tiempo de cocción dela receta.
Recuerde que es mejor dejar un poco crudo que bien cocido. Si la comida quedó cruda puede regresarse al horno para volverla a cocinar. Si la comida está muy cocida y se ha quemado, entonces ya nada se puede hacer.
Las pequeñas cantidades de alimento o la comida con bajo contenido de humedad puede llegar a quemarse, secarse o inflamarse si el tiempo de cocción es demasiado largo. No cocine huevos con cascarón o con la yema entera, ya que la presión podría hacer que el huevo explote. Revuelvalos antes de cocinarlos.
Papas, manzanas, yemas de huevo, pollo, jitomates y salchichas son ejemplos de comidas con pieles no porosas, las cuales se deben perforar antes de cocinarse para evitar que estallen.
No intente freír en el horno de microondas.

Siempre de un plazo de por lo menos 20 segundos después de que el horno haya dejado de operar y se apage para que la temperatura se iguale a la del ambiente, revuelva durante el recalentado si es necesario y siempre después de recalentar.
para prevenir un estallido por ebullición, usted debe poner un palillo o un agitador de vidrio dentro de bebidas y revolver antes, durante y después de cocinar.
No descuide el horno mientras se cocinan las palomitas.
No cocine el maíz palomero en bolsas de papel común y corriente a menos que se trate de un producto especial para preparar palomitas en microondas. Las semillas de maíz se pueden sobrecalentar e incendiar las bolsas de papel estraza.
No coloque la bolsa de palomitas directamente sobre el plato.
Póngalas en un recipiente especial para microondas.
No use aceite al menos que esto se halle especificado por el fabricante.
No exceda el tiempo de cocción indicado por el fabricante de las palomitas. La cocción prolongada no hará que estalle más el maíz y sólo ocasionara que se quemen e incendien. Recuerde que después de hacer las palomitas, el plato y la bolsa estarán muy calientes. Tome la bolsa con cuidado usando pinzas para cocinar y utilice guantes para retirar el plato dle horno.

ARCO ELÉCTRICO

Si nota la presencia de un arco eléctrico, oprima PARAR/BORRAR y arregle el problema.

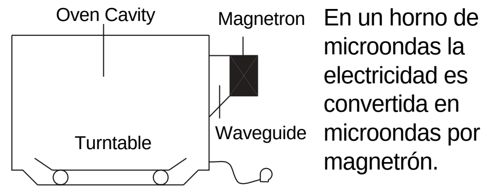
Arco es el término utilizado cuando hay chispas eléctricas dentro del horno.
El arco eléctrico es causado por:

- Algúna parte metálica o aluminio tocan algún lado del equipo
- Alimentos envueltos en aluminio (las esquinas puntiagudas funcionan como antenas).
- Rebabas de metal, rejillas o vajillas con bordes de oro dentro del horno.
- Las toallas de papel reciclado contienen algunas piezas de metal.

PRINCIPIO DE LAS MICROONDAS

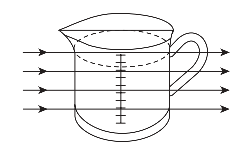
La energía de microondas se ha usado para cocinar y calentar alimentos desde los experimentos realizados con el Radar desde la II Guerra Mundial. Las microondas están siempre presentes en la atmósfera, ya sea en forma natural o artificial. Las microondas creadas de forma artificial incluyen la radio, los radares, televisión, aparatos de telecomunicaciones y teléfonos para el automóvil.

CÓMO SE COCINAN LOS ALIMENTOS



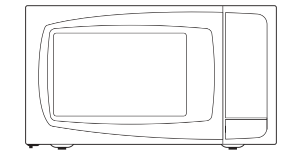
En un horno de microondas la electricidad es convertida en microondas por el magnetrón.

▶TRANSMISION



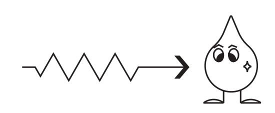
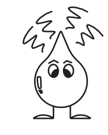
Entonces al pasar por los recipientes, esta radiación es absorbida por las moléculas de agua contenidas en los alimentos, ya que todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad

▶REFLEXION



Las microondas rebotan en las paredes del gabinete y el recubrimiento de la puerta

▶ABSORCIóN


Microwave Water Molecule Absorption Vibration

La radiación de microondas hace que las moléculas de agua vibren de forma vigorosa, causando fricción, y por lo tanto calor. Las microondas pueden ser absorbidas más fácilmente por las partículas de grasas y azucares, por lo que los alimentos ricos en ellas se calientan con mayor facilidad. Las microondas solo pueden penetrar una distancia de 4 a 5 cm, por lo que el calor sedesplaza a través de los alimentos por conducción, como en los hornos tradicionales, los alimentos se calientan de afuera hacia adentro.

TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO	
15 g	1/2 oz
25 g	1 oz
50 g	2 oz
100 g	4 oz
175 g	6 oz
225 g	8 oz
450 g	1 lb

MEDIDAS DE VOLUMEN	
30 ml	1 fl oz
100 ml	3 fl oz
150 ml	5 fl oz (1/4 pt)
300 ml	10 fl oz (1/2 pt)
600 ml	20 fl oz (1pt)

CUCHARAS	
1,25 ml	1/4 tsp
2,5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

MEDIDAS DE LIQUIDOS		
1 taza	= 8 onzas de fluido	= 240 ml
1 pinta	= 16 onzas de fluido (UK 20 fl oz)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 cuarto	= 32 onzas de fluido (UK 40 fl oz)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 galón	= 128 onzas de fluido (UK 160 fl oz)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TIEMPO DE REPOSO
Los alimentos densos como la carne, las papas y los pasteles requieren de un tiempo de reposo, dentro o fuera del horno, después de calentarlos, para permitir que el centro se caliente completamente. Envuelva los trozos de carne y las papas en papel aluminio mientras están en reposo. Los trozos de carne necesitan de 10 a 15 minutos aproximadamente, mientras las papas requieren de 5 minutos. Otros alimentos como vegetales, pescado, etc. requieren de 2 a 5 minutos. Después de descongelar los alimentos, se deben dejar reposar. Si no se calientan los alimentos después del tiempo de reposo se deben calentar por más tiempo.

CONTENIDO DE HUMEDAD
Muchos alimentos frescos como las verduras y frutas, varían su contenido de agua durante las diversas temporadas, especialmente las papas.
Por eso los tiempos de cocción deben ser ajustados. Los alimentos secos como las pastas, el arroz, etc. Pueden secarse aun más durante el almacenamiento por lo que los tiempos de cocción pueden variar.

DENSIDAD
Los alimentos porosos se calientan de manera más rápida que los alimentos más densos.

PELÍCULA PLÁSTICA
La película plástica, ayuda a mantener la humedad de los alimentos y el vapor atrapado ayuda a acelerar la cocción, Antes de calentar los alimentos perfore la película para permitir que el vapor escape. Siempre tenga mucho cuidado al remover la película de los alimentos ya que el vapor formado estará muy caliente.

FORMA
Las superficies lisas se calientan de forma más uniforme. Los alimentos se calientan mejor cuando están en recipientes redondos que en recipientes cuadrados.

ESPACIO
Los alimentos se calientan más rápido y de manera más uniforme cuando se hallan espaciados. Nunca coloque alimentos uno arriba de otro.

TEMPERATURA DE INICIO
Entre más fríos estén los alimentos más se tardarán en calentarse. Los alimentos que se almacenan en un refrigerador tardarán más tiempo en calentarse que los alimentos almacenados a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS
Todos los líquidos deben ser agitados antes y durante el calentamiento, especialmente el agua para evitar la erupción. No caliente líquidos que han sido previamente hervidos, NO LOS SOBRECALIENTE.

VOLTEADO Y AGITADO.
Algunos alimentos requieren ser movidos durante la cocción. La carne y las aves deben ser volteadas a la mitad del tiempo de cocción.

DISPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS
Las porciones individuales de algunos alimentos deben ser colocadas y acomodadas de forma que las partes más delgadas estén hacia fuera.

CANTIDAD
Los alimentos en pequeñas cantidades se calientan más rápido que en grandes cantidades, también pequeñas porciones se calentarán más rápido que las grandes.

PERFORADO DE LOS ALIMENTOS
La piel o membrana de algunos alimentos ocasiona que se forme vapor durante la cocción, por eso deben perforarse o remover un poco de la piel para permitir que el vapor se escape. Algunos alimentos que deben perforarse antes de cocinarse son los huevos, las papas, las manzanas, SAUSAGES, etc. No intente calentar huevos en su cascaron, ya que pueden estallar.

CUBIERTAS
Solamente cubra los alimentos con película termoretractil o con una tapa. Cubra los pescados, vegetales, cacerolas y sopas.
No cubra pasteles, salsas, papas o pastas.

TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO.

Alimento y peso	Tiempo de Deshielo	Tiempo de Reposo	TÉCNICAS ESPECIALES
CARNE RES Carne picada 1 lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Separe y remueva porciones derretidas con un tenedor.
Guiso de carne $1\frac{1}{2}$ lbs./675g	13-15 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Lomo asado 2 lbs./900g	17-20 min.	45-60 min.	Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Empanadas 4 (4 oz..110g)	7-9 min.	15-20 min.	Voltee a la mitad del tiempo.
CERDO Lomo asado 2 lbs./900g	17-20 min.	45-60 min.	Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Costillas 1 lb. 450g	8-10 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Chuleta 4 (5 oz./140g)	9-11 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Carne picada 1lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Separe y remueva porciones derretidas con un tenedor.
AVES Pollo entero $2\frac{1}{2}$ lbs./1125g	20-24 min.	45-90 min.	Cambie de lado. Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Pechugas de pollo 1lb./450g	8-10 min.	15-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Pollo frito (cortado) 2lbs./900g	17-19 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Muslos de pollo $1\frac{1}{2}$ lbs./675g	12-15 min.	15-30 min.	Separe y reacomode una vez.
PESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Filetes de pescado $1\frac{1}{2}$ lb./675g	11-13 min.	15-20 min.	Separe y reacomode una vez.
Camarón $\frac{1}{2}$ lb./225g	3-4 min.	10-15 min.	Separe y reacomode una vez.

* Los tiempos pueden variar porque las temperaturas de los congeladores varían de un modelo a otro y de una marca a otra.

TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

Alimento		Nivel de potencia	Tiempo de cocción por lb (450g)
CARNE			
Res			
Costilla	- Poco cocido	P-80	6-8 min.
	- Medio	P-80	7-9 min.
	- Bien cocido	P-80	8-10 min.
Carne picada (para dorar en caserola)		P-HI	4-6 min.
Hamburgesa, Fresca o descongelada			
(4oz cada una/100g) 2 partes		P-HI	3-4 min.
	4 partes	P-HI	4-5 min.
Cerdo			
Lomo , pierna		P-80	8-10 min.
Tocino	4 rebanadas	P-HI	3-4 min.
	6 rebanadas	P-HI	4-5 min.
NOTA: Los tiempo especificados arriba deben considerarce únicamente como una referencia. Pudiendo variar según el gusto y las preferencias. Los tiempos pueden variar debido a la forma, tamaño, corte y composición de la carne.			
AVES			
Pollo			
Pollo entero		P-HI	7-9 min.
Pechuga con hueso		P-80	6-8 min.
Trozos de pollo		P-80	7-9 min.
Pavo			
Entero		P-HI	9-11 min.
NOTA : Los tiempos especificados arriba deben considerarce únicamente como una referencia. Pudiendo variar según el gusto y las preferencias. Los tiempos pueden variar debido a la forma, tamaño, corte y composición de los alimentos.			

Pescado Fresco

Alimento	Nivel de Potencia	Tiempo de cocción Por lb/450g	Metodo	Tiempo de Reposo
Filete de pescado	P-HI	4-6 min.	Agregue 15-30 ml(1-2 Cucharadas)	5-7 min.
Mojarra entera, Preparada y limpia	P-HI	4-6 min.	-	6-8 min.
Trucha entera , limpia y preparada	P-HI	5-7 min.	-	6-8 min.
Filete de salmón	P-HI	5-7 min.	Agregue 15-30 ml(1-2 Cucharadas)	6-8 min.

Alimento	Nivel de Potencia	Tiempo de Cocción	Tiempo de Reposo
Lasagna 1 plato (10 1/2 oz./300g)	P-HI	6-8 min.	Coloque la lasaña en el plato. Cubra con plástico y ventile.
Cazuela 1 taza 4 tazas	P-HI P-HI	2-4 min. 7-9 min.	Cocine en un recipiente para microondas Mezcle una vez a través de todo el calentamiento
Pure de papas 1 taza 4 tazas	P-HI P-HI	3-5 min. 7-9 min.	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento
Frijoles 1 taza	P-HI	3-5 min.	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento.

TABLA DE VEGETALES

Utilice sólo recipientes adecuados. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 tbsp.) por cada 250g a menos que otra cantidad de agua sea recomendada - ver la tabla. Caliente con el mínimo tiempo - ver la tabla.
Siga cocinando hasta obtener los resultados requeridos. Revuelva mientras se cocina y cuando haya terminado. Cubra durante el periodo de reposo, por lo menos 3 minutos.
Recomendación: corte los vegetales en trozos del mismo tamaño. El corte más pequeño es el que se cocinará más rápido.
Todos los vegetales deben ser cocinados con la potencia total del microondas.

Guía de cocción para vegetales frescos

Vegetales	Peso	Tiempo	Comentarios
Brócoli	1/2 lb/250g 1 lb/500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño Colóquelos en el centro.
Brócoli en rodajas	1/2 lb/250g	3-4 min	Agregue 60-75ml(5-6tbsp.) de agua.
Zanahorias	1/2 lb/250g	2-3 min	Corte las zanahorias en rodajas iguales.
Coliflor	1/2 lb/250g 1 lb/500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Córtelas a la mitad. Colóquelos en el centro.
Courgettes	1/2 lb/250g	2-3 min	Corte los courgetts en rodajas. Agregue 30ml(2tbsp) de agua o un cubo de mantequilla. Cocine hasta derretir.
Berenjena	1/2 lb/250g	2-3 min	Corte las berenjenas en rodajas y rocie 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	1/2 lb/250g	2-3 min	Córtelos en rodajas pequeñas.
Hongos	0,3 lb/125g 1/2 lb/250g	1-2 min 2-4 min	Prepare hongos pequeños o córtelos. No agregue agua. Agregue jugo de limón. Rocie sal y pimienta escurra antes de servir.
Cebollas	1/2 lb/250g	2-3 min	Corte la cebollas en rodajas o a la mitad. Agregue 15ml(1tbsp.) de agua..
Pimiento	1/2 lb/250g	2-4 min	Córtelos en rodajas pequeñas.
Pápas	1/2 lb/250g 1 lb/500g	3-5 min 6-8 min	Pele y corte cubos del mismo tamaño o cuartos de del mismo tamaño.
Nabos	1/2 lb/250g	4-6 min	Córtelos en rodajas pequeñas.

Guía de cocción para vegetales congelados

Vegetales	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0,3 lb/125g	2-3 min	Agregue 15ml(1tbsp) de agua fría.
Brócoli	1/2 lb/250g	3-4 min	Agregue 30ml(2 tbsp) de agua fría.
Peas	1/2 lb/250g	2-3 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.
Garbanzos	1/2 lb/250g	3-5 min	Agregue 30ml(2 tbsp) de agua fría.
Vegetales mixtos	1/2 lb/250g	3-5 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.
Vegetales mixtos (estilo chino)	1/2 lb/250g	4-6 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.

RECETAS

SOPA DE NARANJA Y TOMATE

1 oz.(25g) de manteca.
1 cebolla mediana cortada.
1 zanahoria y una papa cortadas.
1 3/4 lb(800g) de jugo de jitomate y el jugo de una naranja.
1 1/2 pinta(900ml) de chile, sal y pimienta.

1. Revuelva por 1 minuto en P-HI
2. Agregue la cebolla, zanahoria y la papa y cocine en P-HI por 6 minutos. Revuelva a la mitad del proceso.
3. Agregue los tomates, jugo de naranja, y lo demás. Revuelva y sasone con sal y pimienta para darle sabor. Cubra el recipiente y cocine en P-HI por 18 minutos. Revuelva 2-3 veces durante la cocción, hasta que los vegetales estén suaves.
4. Deje enfriar y sirva.

Sopa fresca de cebolla

1 cebolla grande, en rodajas
1 tbsp (15ml) de aceite de maíz
2 oz.(50g) de yerbas de olor
2 pints(1,2 litro) de caldo de carne o verduras
Sal y pimienta al gusto
2 tbsp (30ml) de perejil.
4 Rodajas de pan
2 oz.(50g) de queso

1. Coloque la cebolla y el aceite en un recipiente, revuelva bien y cocine en P-HI por 2 minutos.
2. Revuelva hasta hacer una pasta y deje reposar. Sazone y agregue el perejil.
3. Tape el recipiente y cocine en P-70 por 20 minutos.
4. Sirva la sopa en platos pequeños, agregue el pan y rocie un poco de queso
5. Cocine en P-70 por 2 minutos, hasta que el queso se gratine.

VEGETALES FRITOS

1 tbsp(15ml) de aceite de girasol.
2 tbsp (30ml) de salsa de soya
1 tbsp (15ml) de jeréz
1"(2,5cm) de jengibre, pelado y finamente picado
2 zanahorias medianas, córtelas en finas rodajas
4 oz.(100g) de champiñones,
2 oz.(50g) de habas
1 pimienta roja
4 cebollas salteadas.
4 oz.(100g) castañas en rodajas
1/4 cabeza de ajo

1. Coloque el aceite, aceite de soya, jeréz, jengibre y las las zanahorias en un recipiente, revuelva.
2. Cubra y cocine en P-HI por 5-6 minutos, revuelva una vez.
3. Agregue los champiñones, habas, pimienta roja, cebollas salteadas, agua cabezas de ajo, castañas y revuelva bien.
4. Cocine en P-HI por 6-7 minutos, hasta que los vegetales esten suaves. Revuelva 2-3 veces durante la cocción.

Revuelva los vegetales y sirvalos con carne y pescado.

POLLO DULCE

4 Pechugas sin hueso
2 tbsp(30ml) de miel
1 tbsp(15ml) de mostaza
1 tbsp(15ml) puré de tomate 1/4 pint(150ml) caldo de pollo

1. Coloque la pechugas en un recipiente.
2. mezcle todos los ingredientes y colóquelos sobre el pollo. Sasone con sal y pimienta
3. Cocine en P-HI por 13-14 minutos. Reacomode el pollo y cúbralo con salsa mientras se cocina.

BLUE CHEESE Y CEBOLLINES

2 papas horneadas
(approximadamente 9 oz (250g) cada una
2 oz(50g) mantequilla
4 oz(100g) queso
1 tbsp(15ml)cebollines frescos
2 oz (50g) champiñones
sal y pimienta

1. Perfore la papas en varios lugares. Cocine en P-HI por 12-13 minutos. Sáquelas y pártalas en mitades, colóquelas dentro de un tazón , agrege la mantequilla, queso, cebollines champiñones, sal y pimineta al gusto. Mezcle muy bien.
2. Coloque la mezcla en las cascaras de las papa y colóquelas dentro de un plato o un sartén.
3. Cocine en P-50 po 10 minutos.

SALSA BLANCA

1 oz(25g) mantequilla
1 oz(25g) harina
$^1/_2$ pint(300ml) leche
sal y pimienta

1. Coloque la mantequilla en un tazón y cocine en P-HI por 1 minuto, hasta que se derrita.
2. Revuelva en la mantequilla y la leche. Cocine en P-HI por 4-5 minutos, bata cada 2 minutos hasta que se mezclen bien.
   Sasóne con sal y pimienta al gusto.

MERMELADA DE FRESA

$1^1/_2$ lb (675g) fresas
3 tbsp(45ml) jugo de limón
$1^1/_2$ lb (675g) azúcar

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un tazón largo, caliente en P-HI por 5 minutos,o hasta que la fruta este sueve. Agrege azúcar y mezclelo bien.
2. Cocine en P-70 por 30-35 minutos, hasta llegar al punto deseado* revuelvalo cada 4-5 minutos.
3. Sirva caliente en un recipiente limpio, cubra y etiquete.

* punto deseado. : Para determinar el punto deseado coloque 1 tsp(5ml)de mermelada en un plato. deje reposar por 1 minuto Remueva la superficie con su dedo, si la superficie tiene una consistencia rugosa, el punto deseado sea logrado.

PAN EN MICROONDAS

4 oz (100g) margarina
4 oz (100g) azúcar
1 huevo
4 oz (100g) harina
2-3 tbsp(30-45ml) leche

1. Alinee la base del plato con papel encerado a una distancia de 8 pulg " (20,4cm)
2. Bata la margarina y el azúcar juntas hasta tener una mezcla ligera. Bata los huevos con la harina y sirvalos alternadamente con la leche.
3. Ponga la mezcla en un contenedor. Cocine en P-HI por 4-5minutos.
4. Deje reposar por 5 minutos después puede voltearlo.

HUEVOS

$^1/_2$ oz (15g) mantequilla
4 huevos
6 tbsp(90ml) leche
sal y pimienta al gusto

1. Revuelva los huevos y la leche juntos.
2. Coloque la mantequilla a 10pulg (26cm) del plato. Cocine en P-HI por 1 minuto, hasta que se derrita. Sirva en un plato con la mantequilla derretida.
3. Ponga los huevos en un plato. Cocine en P-HI por 2 minutos. Revuélvalos y cocínelos de nuevos en P-HI por 1 minuto.

HUEVOS REVUELTOS

1/2 oz (15g) mantequilla
2 huevos
2 tbsp(30ml) leche
sal y pimienta

1. Derrita la mantequilla en un tazón en P-HI por 1 minuto.
2. Agrege los huevos, leche y sasóne. Mezclelo bien.
3. Cocine en P-HI por 3 minutos, revuélvalos cada 30 segundos.

CARNE PICADA

1cebollas pequeñas
1 ajo
1 tsp(5ml) aceite
7 oz (200g) tomate picado
1 tbsp(15ml) pure de tomate
1 tsp(5ml) hierbas mezcladas
8 oz (225g) carne picada
1. Derrita la mantequilla en un tazón en P-HI por 1 minuto.

1. Coloque las cebollas, el ajo y el aceite en la caserola y cocineP-HI por 2 minutos.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cacerola. Mezclelo bien.
3. Cubre y cocine en P-HI por 5 minutos después en P-50 por 10-15 minutos o hasta que se cocine la carne.

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:
DAEWOO ELECTRONICS CORPORATION DE MÉXICO S.A. DE C.V.
ALCE BLANCO No 36 FRACC. INDUSTRIAL ALCE BLANCO
NUACALPAN, ESTADO DE MÉXICO
C.P. 53370, MÉXICO
TEL (55) 1165-8118 LADA 01 800 2002882

HECHO EN CHINA